

WINE FESTIVAL A EATALY ROMA, 80 PRODUTTORI DA TUTTA ITALIA



ROMA - Sarà un excursus alla scoperta dei territori del vino italiano. È questo il tema scelto per le due serate dell'edizione 2021 del Wine Festival di Eataly Roma. Oltre 80 i produttori presenti alla manifestazione, che faranno degustare al pubblico più di 200 etichette, per un viaggio fatto di colori, profumi e sapori, che attraversa le più belle zone vitivinicole del bel paese e offre in un solo luogo una panoramica dell'enorme varietà della produzione italiana.

Il Wine Festival - informa una nota - sarà un'occasione unica per incontrare e confrontarsi

con gli appassionati, i sommelier e gli esperti del settore, nonché per scoprire le tecniche e le origini di ogni singola etichetta, raccontate dalla voce dei produttori stessi.

Avranno un rilievo speciale le Donne del vino, che con la loro presenza testimonieranno l'importanza del tocco femminile nell'enologia moderna. Fra loro, saranno presenti al Wine Festival le Cantine di Bacco, Casale della Ioria, Casale Vallechiesa, Cincinnato, Consoli, Eredi Dei Papi, L'Avventura, Merumalia, Poggio le Volpi, Terenzi e Vigne Toniche.

Inutile dire che un buon vino ha bisogno di un altrettanto buon accompagnamento gastronomico. È per questo che Eataly Roma propone alcuni piatti di realtà ristorative locali in abbinamento, per stimolare ulteriormente le papille gustative.

Fra questi c'è Ercoli, che ha pensato per il Wine Festival di proporre due piatti di sostanza, oltre ai suoi immancabili taglieri. Si potrà quindi scegliere fra i Rigatoni freschi all'amatriciana con guanciale di cinta senese e pecorino romano dop e il Pollo alla cacciatora, oppure virare su un tagliere di salumi e formaggi selezionati fra le eccellenze nostrane.

Concretezza anche nei piatti di 5e28 Farina e Tradizione, che portano al Wine Festival un menù che va dalla Mattonella al ragù di cortile (panata e fritta) al Taco con pulled pork. Da loro anche due proposte dolci: la Cheesecake ai frutti di bosco e terra di cioccolato bianco e la Lemon tart ai frutti rossi.

Il Wine Festival di Eataly sarà anche un'occasione per fare quattro chiacchiere con i produttori di alcune importanti cantine italiane, per affrontare temi caldi come la sostenibilità e il cambiamento climatico. Come si ripercuotono questi cambiamenti nell'ambito vitivinicolo? Quali sono gli approcci dei viticoltori al problema del clima? A rispondere a queste e altre domande ci saranno, venerdì 12 novembre, dalle 19,00 alle 19,30 **Thomas Niedermayr**, dell'omonima cantina, che racconterà la sua esperienza con i vitigni PIWI in Alto Adige, e, a seguire, la Cantina Salcheto di Montepulciano, azienda pionieristica del biologico in Toscana.

Sabato 13 sarà il turno della Cantina Fontanafredda (dalle ore 19,00 alle ore 19,30), una delle

più storiche e importanti cantine delle Langhe, che racconterà il suo progetto di Rinascimento Verde; a seguire arriveranno **Maria Ernesta Berucci** e il marito **Geminiano Montecchi**, della Cantina Maria Ernesta Berucci, produttori laziali di varietali autoctone della zona, che hanno scelto di condurre la loro azienda con un approccio olo-omeopatico.

Oltre a questa concentrazione di meraviglie enogastronomiche, sarà presente anche un accompagnamento di live music e djset. Si parte venerdì con la musica di Dj Solko dalle 19,30 alle 22,30, si prosegue fino alle 24,00 con **Sin Fronteras** "La musica del continente sud americano" e si conclude con il dj set di **Bob Corsi**. Sabato, dalle 19,30 alle 22,30, la parte musicale sarà affidata al dj set di **Cristiano Bencini**, a seguire la musica live di Edward Rosa Trio e a chiudere Gafas & Bigote.

La manifestazione sarà ospitata al terzo piano dello store romano, il 12 e 13 a partire dalle 18,00 alle 2,00. Per accedere all'area degustazione è sufficiente acquistare il braccialetto (comprensivo di calice e taschina), al prezzo di 20 euro. L'accesso dà la possibilità di assaggiare tutti i vini in degustazione al terzo piano. Per i vini in miscita selezionati dagli esperti dell'enoteca di Eataly e le specialità food in abbinamento ai calici, è possibile acquistare il carnet di gettoni al costo di 25 euro per 14 gettoni.

Con il Wine Festival, Eataly si impegna a lanciare il trend degli eventi a zero emissioni, con la collaborazione di Eni gas e luce, che si avvarrà delle prestazioni di "ZeroCarbonTarget" per la certificazione della neutralità carbonica degli eventi.

Questa certificazione ha l'obiettivo di quantificare le emissioni di CO2 relative all'organizzazione e realizzazione dell'evento, riducendone - laddove possibile - l'entità e verificando che le emissioni stesse siano interamente annullate entro 10 giorni dalla data dell'evento.

Questo impegno rientra nella partnership all'insegna dell'efficienza energetica e delle eccellenze alimentari, avviata tra Eataly e Eni gas e luce "Sentieri Sostenibili per una Nuova Energia". Un progetto di ampia visione che ha unito le forze delle due aziende per contribuire a diffondere la cultura della sostenibilità e dell'efficienza energetica.

Le opere di efficientamento energetico di Eni gas e luce hanno coinvolto vari reparti di Eataly Roma. Nella Panetteria, a piano terra, è stato installato un sistema avanzato che mantiene la temperatura ottimale e il comfort in tutte le stagioni; salendo al primo piano, nel reparto Salumi e Formaggi, grazie a una ottimizzazione della temperatura, dell'umidità e della CO2 sono stati ridotti i consumi energetici. Nel secondo piano, nel reparto Macelleria, vengono monitorati i flussi d'aria e gestiti in modo intelligente gli impianti di climatizzazione. Importante l'intervento di Eni gas e luce anche nella Grande Enoteca di Eataly Roma: qui, attraverso un monitoraggio costante dei livelli di CO2, viene mantenuta alta la qualità dell'aria e vengono rispettati i parametri di conservazione del vino e dell'ambiente circostante.

Per il Wine Festival è richiesto l'accesso con il green pass.

LE CANTINE PRESENTI AL WINE FESTIVAL

AZIENDA AGRICOLA BERUCCI

BAGLIO DI GRISI

BARON LONGO

BASILISCO

BERTANI

BLAZIC

BORGO CONVENTI

BORGOGNO

BRANDINI

BUSCARETO

CA' DEL BOSCO

CALAFATA

CAMPO ALLE COMETE

CANTINA DEL BARONE

CANTINE DELL'ANGELO

CANTINE IMPERATORE

CANTINE PELLEGRINO
CARRANCO
CASPRI
CATALDO CALABRETTA
CELESTINA FE'
CERTOSA BELRIGUARDO
CITARI
CLAUDIO CIPRESSI
CLETO CHIARLI
COLOMBAIO DI CENCIO
CONTINI
DE SANCTIS
FAMIGLIA ORRO
FERDINANDO PRINCIPIANO
FERRARI
FEUDI DI SAN GREGORIO
FIEGL
FIRRIATO
FONTANAFREDDA
FONZONE
GANCIA
GULFI
I CACCIAGALLI
IL CANCELLIERE
LA CONTRADA DI SORANO
LA FELCE
LA RASINA
LA TOSA
L'ARCHETIPO
LE VIGNE DI ZAMO'
MARCO ANTONELLI

MARCO CARPINETI
MIRAFIORE
MOSSIO
OGNISSOLE
OPERA 02
PIETRAVENTOSA
PODERE ALBERESE
PODERI MARCHESI MIGLIORATI
RAFFAELE PALMA
RESSIA
RICCARDI REALE
RISERVA DELLA CASCINA
RONCO BELVEDERE
SALCHETO
SAN GIOVANNI
SAN LEONINO
SERAFINI E VIDOTTO
TENUTA CASTELBUONO - LUNELLI
TENUTA MARGON - LUNELLI
TENUTA PATRUNO PERNIOLA
TENUTA PODERNOVO - LUNELLI
TENUTE CAROBBIO
TENUTE DETTORI
THOMAS NIEDERMAYR
TORRE DEI BEATI
TRE ROSE
TREBOTTI
TRULLO DI NOHA
VAL DI SUGA
VALLE ASINARI
VILLA SANDI

“DONNE DEL VINO”

CANTINE DI BACCO
CASALE DELLA IORIA
CASALE VALLECHIESA
CINCINNATO
CONSOLI
EREDI DEI PAPI
L'AVVENTURA
MERUMALIA
POGGIO LE VOLPI
TERENZI
VIGNE TONICHE